

## ВИГОТОВЛЕННЯ ПАСТИЛИ ОЗДОРОВЧОГО НАПРЯМКУ

Рак О.В., Бєлінська А.П.

*Національний технічний університет  
«Харківський політехнічний інститут», м. Харків*

Пастила – солодкий кондитерський виріб, відомий з XIV ст., на основі фруктов-ягідного пюре, сильно згущеного при варінні. Пастила, завдяки своєму відмінному смаку і аромату, користується великою популярністю в різних країнах. Її вживають при чаювання як в звичайному вигляді, так і в складі різноманітних десертів, тістечок, тортів. Пастильні кондитерські вироби є продуктами високої калорійності, які добре засвоюються і мають високі смакові властивості. Але вміст в них вітамінів, макро- і мікроелементів відносно не високий [1].

Метою роботи було збагачення даного солодкого продукту біологічно активними речовинами природного походження задля надання йому оздоровчих властивостей.

Для досліджень ми цілеспрямовано обрали пастильні кондитерські вироби, в їхньому складі в процесі виробництва практично не відбувається втрати біологічно активних речовин завдяки порівняно низьким температурним режимам технологічної обробки.

Важливою складовою розробленого рецептурного складу пастили є вітаміни групи В і РР. Вітамін В<sub>2</sub>, відомий як рибофлавін, широко розповсюджений у всіх тваринних і рослинних тканинах, він необхідний для утворення еритроцитів, антитіл, для регуляції росту і репродуктивних функцій в організмі. Він також необхідний для здоров'я шкіри, нігтів, росту волосся і в цілому для здоров'я всього організму, включаючи функцію щитовидної залози [2]. Вітамін В<sub>6</sub> (піродоксин) покращує білковий обмін і синтез жирів, зменшує ризик виникнення дерматиту. Не менш корисним являється вітамін РР (нікотинова кислота), вона відіграє важливу роль у обміні речовин, зокрема має антиатерогенну дію. Також у роботі запропоновано збагачення продукту такими мікроелементами як магній, який є складовою ферментів, впливає на енергетичні процеси в органах і тканинах, нормалізує роботу нервової системи, і калій – він входить у склад полівітамінів і застосовується при розладах обміну речовин [2].

Вибір вітамінних і мінеральних комплексів базувався на основних критеріях розроблених ВООЗ, а саме високій біодоступності протягом усього періоду зберігання збагаченого продукту; оптимальної вартості комплексу; простій технології внесення (сухе змішування з сировиною); відсутності взаємозв'язку мікронутрієнтів з компонентами продукту, що призводить до зниження вмісту або засвоєння інших харчових речовин.

### Література:

1. Зубченко А.В. Физико-химические основы технологии кондитерских изделий / А.В. Зубченко. – Воронеж: Гос технол академия, 2001. – 389 с.
2. Нечаев А.П. Пищевая химия: навч. пос. для студ. / А.П. Нечаев, С.Е. Траубенберг, А.А. Кочеткова. – М.: ГИОРД, 2007. – 634 с.